

新年、都内で最も早く開催される“肉フェス” 新春「肉フェスマーケット」in 新宿タカシマヤ

イタリアン、フレンチ、スペイン、シンガポール...世界の肉料理が大集合!
なかでも2016年に“肉フェス”が注目する新たなブームは、「ローストビーフ」!!

■2016年1月4日(月)～1月11日(月・祝) ※最終日は午後6時閉場
■新宿高島屋 11階催会場

肉ブームの火付け役となったあの“肉フェス”が百貨店に出現!!

これまでわずか2年間(13会場にて開催)で、通算270万人の肉食者たちの舌を唸らせた“肉フェス”が仕掛ける、「肉フェスマーケット」。2016年の新春を飾る「肉フェスマーケット」の舞台は、新宿高島屋です!今回は新宿高島屋の開店20周年を記念した催事として、肉フェスお馴染みの人気店が「肉×高級食材」「肉×旬な食材」をテーマに、自慢の食材を使用し本展の限定肉弁当や惣菜を販売、百貨店ならではの“肉フェス”ラインアップで展開いたします。また今回は全出店数の約半数が、“肉フェス”初参加店舗として出店し、2016年都内で最も早く開催のフードイベントとして盛大に開催いたします!



出展店舗の一例 (※価格ますべて2015年12月現在の予定価格・税込です)

〈熟成肉〉

■“肉フェス”お馴染みの人気店！「門崎熟成肉 格之進」

これまで肉フェスで4冠を制したチャンピオン(※)。
独自の方法で肉の旨みを追求した逸品を、新宿高島屋開店20周年記念メニューとして2,500円の特別価格でお届けいたします。
また、会場では、専用のミニイトインも展開。

(※)2014年秋、2015年春、同夏、同秋において総合優勝



熟成肉に続いて肉フェスが2016年に注目するのは、「ローストビーフ」！

ヘルシーさで人気の赤身肉の柔らかさを保ち、肉のうま味を低温でじっくり閉じ込める製法でつくられるローストビーフは、美容や健康にこだわる人たちの間でいま話題のお肉です！

〈大田原牛 / ローストビーフ〉

■「銀座 牛超」(ぎゅうちょう) (栃木県太田市)

脂の旨みが特徴の大田原牛を、真空調理で肉汁を逃さず
ローストビーフに！

さらにウニまでのせた贅沢丼です！新宿高島屋開店20周年記念メニューとして2,500円の特別価格でお届けいたします。



肉フェス初参加 〈イタリア料理〉

■“肉フェス”に初登場の注目名門店！「IL GHIOTTONE」

洋食ジャンルの名店／人気店から初登場する注目店として、
多くの食通をとりこにしてきた、京都の名門イタリアン
「IL GHIOTTONE」(イルギオットーネ)が、肉フェスに初登場！

肉フェス初参加 〈フレンチジビエ〉

■“フレンチジビエ”の新春フィレ肉盛り合わせ弁当！

「Bistro Petit」(ビストロ プティ)

三種類のフィレ肉(牛・馬・イベリコ豚)を贅沢にトリュフソースで。
爽やかなフランス惣菜とともに、新宿高島屋開店20周年記念メニューとして2,500円の特別価格でお届けいたします。



肉フェス初参加 <イタリア料理>

**■和牛ハラミ、ランプ、特上牛タンミックス并フォアグラソース1
「ドゥエ コローリ」**

炭火で焼き上げたこだわりの和牛など 3 種類の豪快な盛り合わせ
井ぶり。濃厚フォアグラソースで召し上がっていただきます！
(写真上: 予定価格 2,500 円)

歯ぐきでも噛み切れそうなほどの柔らかく煮込まれた
「和牛とスペアリブのとろ〜り赤ワイン煮込み」
(写真中央: 予定価格 1,900 円)



肉フェス初参加 <スペイン料理>

■「代官山 サル イ アモール」

イベリコ豚とポルチーニ茸をふんだんに使ったパエリアの上に、
ホロホロ鳥のもも肉のコンフィを丸ごと一本のせた贅沢な一品
です。

【出店店舗 予定一覧】 ※色付は新規店舗

ジャンル	店舗名	ジャンル	店舗名
イタリア料理	ドゥエ コローリ	熟成肉	エイジング・ビーフ
イタリア料理	IL GHIOTTONE	熟成肉	門崎熟成肉 格之進
イベリコ豚	バル・モンテサーノ	焼肉	銀座WORLD DINER
ステーキ	ステーキてっぺい×六本木Buff	焼肉	焼肉 仙珠
スペイン料理	代官山 サル イ アモール	大田原牛/ローストビーフ	銀座 牛超
ドライBBQ	美珍香 (Bee Cheng Hiang)	肉割烹	肉割烹 喰心
ハム	松本秋義	肉寿司	肉の匠 将泰庵
ハンバーグ	溶岩焼ダイニング雪洞 (bonbori)	尾崎牛ステーキ	尾崎牛バル ギャツビー
フレンチジビエ	Bistro Petit	冷凍物	ミートファクトリ
牛かつ	西麻布 きむらてつ炙り家 縁		

以上